

# Chili sin carne (Vegi) \$ von Jens Holliger

Mengen für 35 Personen

Tags: Einfach, Vegetarisch, enthält Pilze, Für Zeltlager

Gewürze: Chillipulver, Cayenne Pfeffer

7.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
10.5 Stück Zwiebeln	
10.5 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
1.4 kg Lauch	klein schneiden
7.0 Stück Rüebli	klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles begeben
8.75 dl Rotwein	ablöschen
3.5 kg gehackte Tomaten	
175 g Tomatenpuree	
350 g Mais	
2.1 kg rote Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
28 g Salz	
28 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten
7.0 Stück Zucchetti	
1.75 kg Brot	